

6. DAFTAR PUSTAKA

Angela, Gabriella Christy, Feny Mentang, dan Grace Sanger. (2015). Kajian Mutu Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L.) Asap dari Tempat Pengasapan Desa Girian Atas yang Dikemas Vakum dan Non Vakum selama Penyimpanan Dingin. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan Vol 3, No 2.

AOAC. (1995). Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist. Washington D.C.

Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Y. Sedarnawati dan S. Budijanto. (1989). Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Penerbit Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Berne F and Cordornier J. (1995). Industrial Water Treatment: Refining Petrochemicals and Gas Processing Techniques, Gulf Publishing Company Edition Technip.

Branen, A.L and P.M, Davidson. (1993). Antimicrobials in foods 2nd ed. Marcel Dekker, Inc. New york.

Brill, R.W., B.A. Block, C.H. Bogs, K.A. Bigelow, E.V. Freund, dan D.J. Marcinek. (1998). Horizontal Movements and Depth Distribution of Large Adult Yellowfin Tuna (*Thunnus albacares*) Near the Hawaiian Islands, Recorded Using Ultrasonic Telemetry: Implications for the Physiological Ecology of Pelagic Fishes. Journal Marine Biology, 133: 395-408.

Clute, M. (2009). *Food Industry Quality Control System*. CRC Press. Boca Raton.

Departemen Kelautan dan Perikanan. (2005). www.dkp.go.id. Diakses pada tanggal 1 Agustus 2015.

Eskin NAM. (1990). *Biochemistry of Food*. Ed ke-2. New York: Academic Press Inc

Fabrizio, K. A., Sharma, R. R., Demirci, A., & Cutter, C. N. (2002) *Comparison of electrolyzed oxidizing water with various antimicrobial interventions to reduce Salmonella species on poultry*. Poultry Science, 81, 1598–1605.

Fardiaz S. (1992). Petunjuk Laboratorium, Mikrobiologi Pengolahan Pangan. Bogor : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jendral Perguruan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.

Fitrah, M. (2008). Sejarah Unsur Halogen. Diakses 19 Januari 2016. <http://rumahkimia.wordpress.com>

Forrest, J.C., E.B. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge, dan R.A. Merkel. (1975). Principles of Meat Science. W.H. Freeman and Co., San Fransisco.

Garret, Angus and Adam Brown. (2009). Yellowfin Tuna A Global and UK Supply Chain Analysis. Seafish The Authority on Seafood: New England.

Gil, M. I., M. V. Selma, F. Lopez-Galvez & A. Allende. (2009). *Fresh-cut product sanitation and wash water disinfection: Problems and solutions*. International Journal of Food Microbiology, 134 (1-2): 37 – 45.

Gunenc, A. (2007). Evaluation of Pork Meat Quality by Using Water Holding Capacity and Vis-Spectroscopy. Mater Thesis. McGill University, Canada.

Hamid, Mohammod Abdul, Xi Wang, dan Xingbo Zhao. (2013). Measurement of Trimethylamine Contents and Evalution of Pig Meat Natural Quality by Spectrophometric Method. Scientific Research and Essays Vol 8 (47): 2281-2288.

Harikedua, Silvana D. (2010). Efek Penambahan Ekstrak Air Jahe (*Zingiber offinale Roscoe*) dan Penyimpanan Dingin terhadap Mutu Sensori Ikan Tuna (*Thunnus albacares*). Jurnal Perikanan dan Kelautan vol VI no 1.

Hartomo, A.J. dan Wisiatmoko, M.C. (1992). Emulsi dan Pangan Berlesitin. Andi Offset: Yogyakarta.

Hidayat, N. (2006). Mikrobiologi Industri. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.

Huang, Yu-Ru, Yen-Con Hung, Shun-Yao Hsu, Yao-Wen Huang, Deng-Fwu Hwang. (2008). Application of Electrolyzed Water in The Food Industry. Food Control 19: 329-345.

Jaelani, Achmad, Siti Dharmawati, dan Wanda. (2014). Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar dalam Kemasan Plastik pada Lemari Es (Suhu 4°C) dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. *Ziraa'ah* volume 39 no 3 hal 119-128.

Joseph J, D. Squires, W. Bayliff, T. Groves. (2010). Addressing the problem of excess fishing capacity in tuna fisheries. *Book Conservation and Management of Transnational Tuna Fisheries*. Allen R, J. Joseph, D.Squires. New Delhi : Blackwell Publishing. p11-38.

Kadri, Husni. (2012). Hemoprotein dalam Tubuh Manusia. *Jurnal Kesehatan Andalas* 2012; 1(1).

Karyanto, Y., Sri Widyastuti. (2013). Kajian Mikrobiologis pada Ikan Bandeng Segar yang Diawetkan dengan Menggunakan Asap Cair dari Limbah Batok Kelapa sebagai Pengganti Formalin. *Seminar Nasional: Pengembangan Teknologi Ramah Lingkungan Menuju Keberlanjutan Lingkungan Hidup*.

Kim, C., Hung, YC., Brackett, RE., Frank, JF. (2001). *Inactivation of Lysteria monocytogenes biofilms by Electrolyzed oxidizing water*. *Journal of Food Processing Preservation* 25, h. 91-100.

Lan, Y.H., J. Novakowski., R.H. McCusker., M.S. Brewer., T.R. Carr and F.K. McKeith. (1995). Thermal Gelation of Pork, Beef, Fish, Chicken, and Turkey Muscle as Affect by Heating Rate and pH. *J. Food Sci.* 160 (5) : 936 940.

MacDougall, J. A. (1994). Ekspose Pencemaran Di Sumut. Diakses 19 Januari 2016. <http://www.library.ohiou.edu>.

Merck. (2010). Rambach Agar. *Merck Microbiology Manual* 12th Edition.

Miazwir. (2012). Analisis Aspek Biologi Reproduksi Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) yang Tertangkap di Samudera Hindia. Depok: Universitas Indonesia.

Milton R.J. Salton and Kwang-Shin Kim, (2001). *Structur of Bacteria*. www.bact.wisc.edu. Departement of Bacteriology University of Wisconsin Madison. USA.

Moeljanto. (1992). Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. *Penyebar Swadaya*: Jakarta.

Murtini, Jovita Tri, Rudi Riyanto, Nandang Priyanto, dan Irma Hermana. (2014). Pembentukan Formaldehid Alami pada Beberapa Jenis Ikan Laut selama Penyimpanan Dalam Es Curai. JPB Perikanan Vol 9 No 2 Hal: 143-151.

Ochiai Y, Ueki N, Watabe S. (2009). Effects of point mutations on the structural stability of tuna myoglobins. *Journal Comparative Biochemistry and Physiology* 153:223-228.

Okada, M. (1990). Fish and Raw Material. In science of Processing Marine Food Product. Vol. I. editor. T. Motohiro, H. Kadota, K. Hashimoto, M. Katayama and T. Tokunaga. Japan International Cooperation Agency. Hyoga International Centre Japan.

Okull, D.O. & L.F. Laborde (2004). *Activity of Electrolyzed Oxidizing Water Against Penicillium Expansum in Suspension and on Wounded Apples*. *Journal of Food Science* 69(1): FMS 22-27.

Ozogul F, Ozogul Y. (2000). Comparison of Method Used For Determination of Total Volatile Base Nitrogen (TVB-N) in Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*). *Turk J. Zool* 24: 113-120.

Prescott, L.M., J.P. Harley, and D.A. Klein. (1999). Microbiology, 4th edition, WBC Mc Graw-Hill, New York.

Rahajeng, M. (2012). Warta Eksport Ikan Tuna Indonesia. Ditjen PEN/MJL/54/VI/2012.

Ridwansyah. (2002). Pengaruh Konsentrasi Hidrogen Peroksida (H_2O_2) dan Lama Perendaman terhadap Mutu Ikan Kembung yang Dipindang. USU Digital Library.

Rustamaji. (2009). Aktivitas Enzim Katepsin dan Kolagenase dari Daging Ikan Bandeng (*Chanos chanos Forskall*) selama Periode Kemunduran Mutu Ikan. Bogor: IPB.

Saanin, H. (1984). Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan 1. Penerbit Binacipta. Bogor.

Sayekti, Andita, Ag. Suryandono, M. Prasetya Kurniawan. (2011). Evaluasi Penanganan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di Tingkat Pedagang Pesisir Pantai Melalui Analisis Kemunduran Mutu Fisik. Pembiayaan, dan Perbandingan Es pada Kotak Pendingin. Seminar Nasional: Reformasi Pertanian Terintegrasi Menuju Kedaulatan Pangan.

Siburian, Elfrida Theresia P., Pramesti Dewi, dan Nana Kariada. (2012). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan terhadap Pertumbuhan Bakteri dan Fungi Ikan Bandeng. *Unnes Journal of Life Science* 1 vol 2.

SNI 7530.1. (2009). Tuna Loin Segar-Bagian 1: Spesifikasi.

Soeparno. (1992). Ilmu Dan Teknologi Daging. UGM Press, Yogyakarta.

Stroud, K. A. (1994). *Engineering Mathematics* (terjemahan: Matematika untuk Teknik, diterjemahkan oleh: Erwin Sucipto). Edisi Ketiga. Erlangga. Jakarta.

Sunarlim, R., Setiyanto, H., dan Sugiarto (2003). Penambahan Tepung Bungkil Kedelai dan Sodium Tripolipospat dalam Rangka Peningkatan Gizi dan Mutu Bakso. Pros. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Pustlitbang Peternakan, Bogor: 885-861.

Suriawiria. (2005). Pengantar Mikrobiologi. Jigjakarta: UGM Press.

Trilaksani, W.; B. Riyanto dan H. Susanto. (2004). Pemanfaatan Protein Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus* Peters.) sebagai Bahan Baku Pembuatan Fish Cake Goreng. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan* VII(1): 12-25.

U.S. Department of Health and Human Services. (2007). Chlorine. Diakses 19 Januari 2016. <http://www.atsdr.cdc.gov>.

Winarno, F.G. dan Fardiaz. (1993). Pangan Gizi teknologi Dan Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wirespathi, Edelynna A.M.O, Raharjo, dan Widowati Budijastuti. (2012). Pengaruh Kromium Heksavalen (VI) terhadap Tingkat Kelangsungan Hidup Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *LenteraBio* Vol 1 No 2.

Zagory, D. (1999). *Effects of post-processing handling and packaging on microbial populations*. *Postharvest Biology and Technology*, 14: 313-321.